



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



DYNASTY



PARADISE



MYSTERY FIZZ



CELERY GARDEN



LEMON A'LISA



BANANA BOURBON



TASTE THE SKY



MANGO QUEEN



MEZCALITA

KOKTÉL SPECIALITÁSOK / SIGNATURE COCKTAILS

MYSTERY FIZZ • 5 800 HUF

Roku gin, Italicus bergamotto likőr, rebarbara, grapefruit bitter, Thomas Henry cseresznyevirág tonik
Roku gin, Italicus bergamotto liqueur, rhubarb, grapefruit bitter, Thomas Henry cherry blossom tonic

CELERY GARDEN • 5 800 HUF

Sky vodka, Malibu, citrom, cukor, zeller, szóda (9)
Sky vodka, Malibu, lemon, sugar, celery, soda (9)

PARADISE • 6 100 HUF

Angostura 3y rum, Takamaka spiced rum, Giffard Cassis likőr, Giffard banán likőr,
maracuja, grenadine, lime, narancslé, ananászlé
*Angostura 3y rum, Takamaka spiced rum, Giffard Cassis liqueur, Giffard banana
liqueur, passion fruit, grenadine, lime, orange juice, pineapple juice*

TASTE THE SKY • 5 800 HUF

Kwai Feh lychee likőr, rózsa, lime, Ca'bolani Prosecco, szóda
Kwai Feh lychee liqueur, rose, lime, Ca'bolani Prosecco, soda

LEMON A'LISA • 5 500 HUF

Limoncello likőr, citrom, tej, tejszín, mandula, karamell, vanília (7)
Limoncello liqueur, lemon, milk, cream, almond, caramel, vanilla (7)

BANANA BOURBON • 5 800 HUF

Makers Mark whisky, Giffard banán likőr, angostura bitter, banán
Makers Mark whiskey, Giffard banana liqueur, angostura bitter, banana

DYNASTY • 5 800 HUF

Árpád birsalma pálinka, bodza, lime, Gere Frici habzóbor, szóda
Árpád quince pálinka, elderflower, lime, Gere Frici sparkling wine, soda

MEZCALITA • 5 800 HUF

Mezcal, Cointreau likőr, agávé, lime, grapefruitlé
Mezcal, Cointreau liqueur, agave, lime, grapefruit juice

MANGO QUEEN • 5 800 HUF

Plantaray Pineapple rum, Giffard ananász, mango, kókusz, lime, ananászlé
Plantaray Pineapple rum, Giffard Pineapple, mango, coconut, lime, pineapple juice

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfű/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

KLASSZIKUS KOKTÉLOK CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI • 5 500 HUF

Skyy vodka, Kahlúa kávélikőr, cukor, eszpresszó
Skyy vodka, Kahlúa coffee liqueur, sugar, espresso

MARTINI FIERO & TONIC • 5 200 HUF

Martini Fiero rosso, Fever Tree Indian tonik
Martini Fiero rosso, Fever Tree Indian tonic

ST. HUGO • 5 500 HUF

St. Germain likőr, lime, menta, Ca'bolani Prosecco, szóda
St. Germain liqueur, lime, mint, Ca'bolani Prosecco, soda

NEGRONI • 5 800 HUF

Brokers gin, Campari, Antica Formula vermouth
Brokers gin, Campari, Antica Formula vermouth

APEROL SPRITZ • 5 200 HUF

Aperol, Ca'bolani Prosecco, szóda
Aperol, Ca'bolani Prosecco, soda

MYSTERY MULE • 5 800 HUF

Skyy vodka, St. Germain likőr, maracuja, lime, gyömbérsör
Skyy vodka, St. Germain liqueur, passion fruit, lime, ginger beer

FRENCH MARTINI • 5 800 HUF

Skyy vodka, Chambord likőr, lime, ananász
Skyy vodka, Chambord liqueur, lime, pineapple

SKY FASHIONED • 5 800 HUF

Glenfarclas 8 éves whisky, Heering Cherry likőr, Amaretto likőr, csokoládé bitter
Glenfarclas 8 years whisky, Heering Cherry liqueur, Amaretto liqueur, Chocolate bitter

FROZEN DAIQUIRI • 5 800 HUF

Angostura 3y rum, lime, választható ízesítés: eper/zöldalma/maracuja/dinnye/málna/őszibarack/sárgágyümölcs
Angostura 3y rum, lime, optional flavouring: strawberry/green apple/passion fruit/melon/raspberry/peach/dragon fruit

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ • 5 700 HUF

Apéritif Abstinence, Codorniu Zero 0,0% champagne, szóda
Apéritif Abstinence, Codorniu Zero 0,0% champagne, soda

FRESH START • 5 400 HUF

Yuzu szirup, Lime, Fever Tree Bodza tonik
Yuzu syrup, Lime, Fever Tree Elderflower tonic

THE DRIVER • 5 700 HUF

Zöldalma, Lime, Fever Tree gyömbérsör
Green Apple, Lime, Fever Tree Ginger beer

HANGOVER • 5 400 HUF

Mandula, Gyömbér, Málna, Citrom, Vörös áfonyalé
Almond, Ginger, Raspberry, Lemon, Cranberry Juice

TROPICAL ISLAND • 5 700 HUF

Mangó, Passiógyümölcs, Kókusz, Lime, Ananászlé
Mango, Passion fruit, Coconut, Lime, Pineapple Juice

HÁZI LIMONÁDÉ / HOMEMADE LEMONADE 0.4L • 2 700 HUF

Passiógyümölcs – Rebarbara / *Passion Fruit-Rhubarb*

Eper – Bazsalikom / *Strawberry-Basil*

Málna – Vanília / *Raspberry-Vanilla*

Kékáfonya – Jázmin / *Blueberry-Jasmin*

Mangó – Chili / *Mango – Chili*

Zöldalma, Bodzavirág, Rózsa, Grenadin, Yuzu, Hibiszkusz
Green Apple, Elderflower, Rose, Grenadin, Yuzu, Hibiscus

CUKORMENTES: Karamell, Vanília, Eper, Passiógyümölcs
ZERO SUGAR: *Caramel, Vanilla, Strawberry, Passion Fruit*

HÁZI JEGES TEA / HOMEMADE ICE TEA 0.4L • 2 300 HUF

Jázmin tea, Méz, Barna cukor
Jasmin tea, Honey, Brown sugar

GIN & TONIC VÁLOGATÁS / GIN & TONIC SELECTION

WINDSPIEL 0.0 % ALCOHOL & FEVER TREE ELDERFLOWER • 5 500 HUF

CITROM, KARDAMOM • A Windspiel alkoholmentes gin az íz és az élmény harmóniáját hozza el nekünk, anélkül, hogy alkoholt tartalmazna.

LEMON, CARDAMOM • *Windspiel alcohol-free gin brings you the harmony of taste and experience without containing alcohol.*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & FEVER TREE INDIAN • 5 500 HUF

NARANCS, BORÓKA • 1860-ban Charles Tanqueray ellátogatott a spanyol narancsligetekbe, ami megihlette. Több mint 150 évvel később megszületett a Tanqueray Flor de Sevilla gin.

ORANGE, JUNIPER • *In the 1860's Charles Tanqueray visited the Spanish orange farms where the idea came into his mind. More than 150 years later the Tanqueray Flor de Sevilla gin was born.*

MRS. MILLICENT & FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB • 5 700 HUF

MÁLNA, LIME • Mrs. Millicent az a nő, aki felbukkan az életedben, és elmegy, mielőtt észrevennéd. Ez az újhullámos magyar gin a boróka mellett számos fűszernövény és fűszer keveréke: kardamom, narancs, bergamott és pár titkos összetevő illatát, ízeit fedezhetjük fel benne.

RASPBERRY, LIME • *Mrs. Millicent is the woman who's gonna pop-up in your life and leave before you'd realize. This new wave Hungarian gin has several botanical combinations and local flavours, such as: cardamom, orange, bergamot and a few secret ingredients.*

GIN MARE & FEVER TREE MEDITERRANEAN • 5 700 HUF

ROZMARINGSZÁL, OLIVABOGYÓ • Ebben az igazán mediterrán capri ginben minden benne van, amiért annyira szeretjük Caprit: a végtelen égbolttól kezdve a rozmaring, bazsalikom, és a citrusos aromákon keresztül a tengeri szellő jellegzetes illatáig a bőrödön.

ROSEMARY, OLIVES • *The truly mediterranean gin from Capri has everything why we love Capri so much. From the eternal blue sky, it's characteristic scent of rosemary, basil, citrus aromas and sea breeze on your skin.*

FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ & THOMAS HENRY CHERRY • 5 700 HUF

LIME, SZEGFÜSZEG • Az eredeti Rare Dry Ginbe áztatott Shiraz szőlő nagy kedvenccé vált. A Four Pillars Bloody Shiraz tökéletes egyensúlyt kölcsönöz az édes gyümölcsök és a gin finomsága között.

LIME, CLOVE • *Their original Rare Dry Gin steeped with some Shiraz grapes became cult-favorite. The Four Pillars Bloody Shiraz is the perfect balance with sweet fruits and ginny goodness.*

HABZÓBOROK, CHAMPAGNE SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES

0.1 L

0.75 L

CHANDON GARDEN SPRITZ

CHARDONNAY, PINOT NOIR, SEMILLON - ARGENTINA

3 600 HUF

24 700 HUF

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT

FURMINT, CHARDONNAY, HÁRSLEVELŐ, PINOT NOIR - TOKAJ

3 600 HUF

28 200 HUF

ZONIN CA'BOLANI PROSECCO

SPUMANTE BRUT - GLERA, FRIULI - ITALY

3 600 HUF

25 400 HUF

CODORNIU ZERO 0,0%

XARELLO, CHARDONNAY - SPAIN

3 000 HUF

23 000 HUF

GERE FRICI

KIRÁLYLEÁNYKA, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT OTTONEL - VILLÁNY

21 000 HUF

KREINBACHER EXTRA DRY

CHARDONNAY, FURMINT, PINOT NOIR - SOMLÓ

25 400 HUF

CHAMPAGNE

0.75 L

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

58 000 HUF

MANDOIS BLANC de BLANCS 1er CRU 2016

CHARDONNAY, CHAMPAGNE - FRANCE

56 000 HUF

TAITTINGER PRESTIGE ROSE

CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

76 000 HUF

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

54 000 HUF

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 BRUT

CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

160 000 HUF

BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

0.15 L

0.75 L

TAKLER SZEKSZÁRDI SAUVIGNON BLANC 2023
SAUVIGNON BLANC, SZEKSZÁRD

2 700 HUF

12 800 HUF

PÁTZAY CHARDONNAY 2022
CHARDONNAY, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

PAJZOS TOKAJI T FURMINT 2022
FURMINT, TOKAJ

2 900 HUF

14 100 HUF

LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2022
OLASZRIZLING, BALATONFÜRED

3 700 HUF

27 000 HUF

PÁTZAY TÉGLADOMB SZÜRKEBARÁT 2024
SZÜRKEBARÁT, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

THUMMERER EGRI CSILLAG GRAND SUPERIOR 2018
TRAMINI, CHARDONNAY, OLASZRIZLING, LEÁNYKA, KIRÁLYLEÁNYKA,
EGER

27 000 HUF

PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC 2022
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH - NEW ZEALAND

25 000 HUF

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES

0.15 L

0.75 L

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ 2022
PINOT NOIR, SZEKSZÁRD

2 700 HUF

12 800 HUF

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2023
PINOT NOIR, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

BOROK WINES

VÖRÖSBOROK / RED WINES

0.15 L 0.75 L

VESZTERGOMBI SZEKSZÁRDI KADARKA 2021
KADARKA, SZEKSZÁRD

2 900 HUF 13 600 HUF

GRÓF BUTTLER EGRI PINOT NOIR 2020
PINOT NOIR, EGER

3 700 HUF 18 000 HUF

PETRÉNY EGRI LEGEND BIKAVÉR 2020
KÉKFRANKOS, MERLOT, CABERNET FRANC, SYRAH, EGER

3 700 HUF 23 000 HUF

PÁTZAY PRÉMIUM MERLOT 2018
MERLOT, BALATON

4 100 HUF 21 000 HUF

SZELESHÁT NYÉK CABERNET SAUVIGNON 2017
CABERNET SAUVIGNON, SZEKSZÁRD

4 100 HUF 21 000 HUF

CHATEAU TRIGANT- PESSAC-LÉOGNAN 2016
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, BORDEAUX

51 000 HUF

GERE ATTILA SOLUS 2021
MERLOT, VILLÁNY KOPÁR DÜLŐ

41 000 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES

0.1 L 0.5 L

GRAND TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY KÉSEI SZÜRET / LATE HARVEST 2022
SÁRGAMUSKOTÁLY / YELLOW MUSCAT, TOKAJ

2 700 HUF 12 800 HUF

CHATEAU DERESZLA TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013
FURMINT, HÁRSLEVELŐ, TOKAJ

51 000 HUF

SÖRÖK ÉS CIDEREK / BEERS & CIDERS / 0.33 L

Dreher	2 100 HUF
Heineken	2 300 HUF
Peroni – Italy	2 900 HUF
Budapest Session Ipa 5%	2 900 HUF
First – Belgian Witbier – Belga Búza 4,7%	2 900 HUF
Somersby	2 200 HUF
Heineken Alkoholmentes / Alcohol Free	1 800 HUF

CSAPOLT SÖR / DRAFT BEER

	0.3 L	0.5 L
Dreher	2 000 HUF	3 500 HUF
	0.2 L	0.4 L
Floris Cherry	2 600 HUF	4 100 HUF

PÁRLATOK & LIKŐRÖK / SPIRITS AND LIQUORS

VERMOUTH / 0.08 L

Lillet Blanc	3 200 HUF
Noilly Prat Original Dry	3 200 HUF
Mancino Rosso	3 700 HUF
Carpano Antica Formula	4 400 HUF

SHERRY & PORTO / 0.08 L

Sherry Osborne Pedro Ximenez	5 600 HUF
Sherry Osborne Medium Dry	3 600 HUF
Royal Oporto 20 Years	9 800 HUF

AMAROS / 0.04 L

Aperol	4 100 HUF
Campari	4 100 HUF
Cynar	3 700 HUF
Fernet Branca	4 100 HUF
Unicum Riserva	4 900 HUF
Unicum Barista	4 100 HUF
Unicum Szilva	4 100 HUF
Unicum	4 100 HUF
Jägermeister	4 100 HUF

GYÓGYNÖVÉNYEK / HERBALS / 0.04 L

Chartreuse Yellow	5 100 HUF
D.O.M Bénédictine	4 800 HUF

MOGYORÓ, VANÍLIA, CSOKOLÁDÉ & KÁVÉ / NUTS, VANILLA, CHOCOLATE & COFFEE / 0.04 L

Amaretto Disaronno	3 600 HUF
Baileys	3 600 HUF
Giffard Vanille de Madagascar	3 600 HUF
Frangelico	3 600 HUF
Kahlua	3 600 HUF

CITRUSOS / CITRUSSY / 0.04 L

Cointreau	3 600 HUF
Italicus Bergamotto	5 700 HUF
Grand Marnier	5 300 HUF

GYÜMÖLCSÖS / FRUITY / 0.04 L

Giffard Banana du Brésil	3 700 HUF
Giffard Abricot du Rousillon	3 700 HUF
Giffard Caribbean Pineapple	3 700 HUF
Giffard Cassis Noir de Bourgogne	3 700 HUF
Luxardo Maraschino	2 370 HUF
St. Germain	5 300 HUF

ABSZINT & ÁNIZS JEGYEK /

ABSINTHE & ANISE FLAVOURS / 0.04 L

Absinthe Luxardo	3 700 HUF
Sambuca	3 700 HUF

PÁLINKA / 0.04 L

Árpád Prémium Bársony Birsalma / Quince	5 400 HUF
Árpád Prémium Kajsziparack / Apricot	5 400 HUF
Árpád Prémium Lepotica Szilva / Plum	5 400 HUF
Árpád Prémium Gyömbér párlat / Ginger	5 400 HUF
Árpád Prémium Mandarin párlat / Mandarin	5 400 HUF
Árpád Prémium Málna párlat / Raspberry	5 400 HUF

GRAPE / 0.04 L

METAXA 12*	5 800 HUF
HENNESSY V.S	5 800 HUF
Calvados Ch. Breuil Vsop	4 800 HUF
Pisco Control	4 500 HUF

SCOTCH / 0.04 L

Glenfiddich 12 Y	5 500 HUF
Glenfiddich IPA	7 200 HUF
Johnnie Walker Black	4 400 HUF
Johnnie Walker Gold Label 18 Y	5 500 HUF
Johnnie Walker Blue	17 500 HUF
Monkey Shoulder	4 800 HUF

JAPANESE / 0.04 L

Nikka Taketsuru Pure Malt	7 800 HUF
Suntory Hibiki Harmony Master Select 43%	12 000 HUF

NORTH AMERICAN / 0.04 L

Bulleit Rye	5 800 HUF
Maker's Mark	5 800 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	6 100 HUF
Canadian Club	5 300 HUF

IRISH WHISKEY / 0.04 L

Green Spot	6 700 HUF
Jameson	4 800 HUF
Teeling Small Batch	5 100 HUF

AGAVE / 0.04 L

Don Julio Blanco	5 500 HUF
Patron Anejo	6 300 HUF
Volcan Blanco	5 500 HUF

VODKA / 0.04 L

Tito's Vodka	4 100 HUF
Beluga Gold Line	12 000 HUF
Belvedere Intense	5 400 HUF
Chopin – Potato	5 400 HUF
Ciroc – French Grapes	5 400 HUF
Grey Goose	5 400 HUF

GIN / 0.04 L

Windspiel Limone Di Sicilia 0,0%	5 400 HUF
Mrs. Millicent	5 400 HUF
Hendrick's	5 800 HUF
Monkey 47	5 500 HUF
Tanqueray Flor de Sevilla	5 400 HUF
Tanqueray	4 900 HUF
Opihr	5 400 HUF
Gin Mare	5 800 HUF
Roku	5 400 HUF
Baigur Saigon	5 800 HUF
Four Pillars Bloody Shiraz	5 800 HUF
Etsu	4 200 HUF

RUM & CACHACA / 0.04 L

Diplomatico Exclusiva	5 800 HUF
Diplomatico Mantuano	5 300 HUF
Diplomatico Planas	5 300 HUF
Takamaka Spiced	4 600 HUF
Plantation Pineapple	4 800 HUF
Malibu	5 600 HUF
Cachaca 51	4 100 HUF
Eminente Reserva 7 Years	6 000 HUF

BOTTLE SERVICE

Skyy 0.7L	38 000 HUF
Grey Goose 0.7L	54 000 HUF
Diplomatico Exclusiva 0.7L	54 000 HUF
Angostura Reserva 3Y 0.7L	41 000 HUF
Planteray Pineapple 0.7L	51 000 HUF
Patron Anejo 0.7L	76 000 HUF
Johnnie Walker Black 0.7L	51 000 HUF
Maker's Mark 0.7L	51 000 HUF
Jameson 0.7L	42 000 HUF
Hendrick's 0.7L	63 000 HUF
Roku 0.7L	51 000 HUF
Hennessy V.S 0.7L	58 000 HUF

FRISSÍTŐK / COLD BEVERAGES

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic Elderflower 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Premium Indian 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Raspberry & Rhubarb 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Ginger Beer 0.2L	2 300 HUF
Coca-Cola 0.25L	1 600 HUF
Coca-Cola Zero 0.25L	1 600 HUF
Sprite Zero 0.25L	1 600 HUF
Fuze Tea Lemon 0.25L	1 600 HUF
Fuze Tea Peach & Hibiscus 0.25L	1 600 HUF
Red Bull 0.25L	2 700 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

Rauch Orange 0.2L	1 400 HUF
Rauch Apple 0.2L	1 400 HUF
Rauch Peach 0.2L	1 400 HUF

ÁSVÁNYVÍZ / WATER

SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ / STILL WATER

Aqua Panna 0.25L	1 800 HUF
Aqua Panna 0.75L	2 700 HUF
Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 200 HUF

SZÉNSAVAS ÁSVÁNYVÍZ / SPARKLING WATER

San Pellegrino 0.25L	1 800 HUF
San Pellegrino 0.75L	2 700 HUF
Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 200 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE *

Ristretto	1 200 HUF
Espresso	1 400 HUF
Americano	1 900 HUF
Double Espresso	2 400 HUF
Cappuccino	2 200 HUF
Flat White	2 200 HUF
Café Latte	2 400 HUF
Forró csokoládé / Hot Chocolate	2 300 HUF

*Koffeinmentes változat kérhető./Caffeine-free version available.

KÁVÉ SZIRUPOK/ COFFEE SYRUP 400 HUF

Karamell, Vanília, Kókusz, Mandula, Fahéj /
Caramel, Vanilla, Coconut, Almond, Cinnamon

DILMAH TEA

Earl Grey	2 300 HUF
Brilliant Breakfast	2 300 HUF
Ceylon Young Hyson Zöld Tea / Green Tea	2 300 HUF
Csipkebogyó Hibiszkusz Virággal / Rosehips With Hibiscus Flowers	2 300 HUF
Borsmenta / Peppermint Herbal Tea	2 300 HUF
Organic Rooibos	2 300 HUF
Vérnarancs & Eukaliptusz / Blood Orange & Eucalyptus	2 300 HUF
Természetes Áfonya Fúzió / Natural Infusion Of Blueberry	2 300 HUF

MATCHA LATTE

Eper, Mangó, Fehércsokoládé / Strawberry, Mango, White Chocolate	2 500 HUF
--	-----------

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden ital fogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az ital kínálatát változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ELŐÉTELEK / APPETIZERS

APERITIVO TÁL

Mangalica érlelt sonka, olíva, napon szárított paradicsom, Pecorino forgács, padlizsán pástétom, grissini

APERITIVO PLATE

Mangalica ham, olives, sun-dried tomatoes, Pecorino shavings, eggplant pâté, grissini

(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12) • 6 900 HUF

HÁZI PARADICSOMMÁRTÁSBAN SÜLT BURRATA

mesclun salátával, balzsam redukcióval és zsályás rozmaringos focaccia-val

BURRATA BAKED IN HOMEMADE TOMATO SAUCE

with mesclun salad, balsamic reduction and rosemary sage focaccia

(1, 3, 5, 7, 8, 9, 12) • 6 200 HUF

CALAMARI FRITTI

Tintahal fűszeres tempurában, hasábburgonya, saláta, citrusos dresszing, koriander, lime, majonéz

CALAMARI FRITTI

calamari in spicy tempura, French fries, salad, citrus dressing, coriander, lime, mayonnaise

(1, 2, 3, 10, 14) • 5 900 HUF



SZARVASGOMBÁS SÜLT ZELLERKRÉMLEVES

crostini körte relish-sel

ROASTED CELERY SOUP WITH TRUFFLES

crostini with pear relish

(1, 3, 7, 9, 12; V) • 4 200 HUF

TRADICIONÁLIS MAGYAR ÉTELEK / TRADITIONAL HUNGARIAN FOOD

GULYÁSLEVES

házi kenyérrel

GOULASH SOUP

with homemade bread

(1, 3, 9) • 4 200 HUF



CSIRKEPAPRIKÁS

tojásos galuskával, uborkasalátával, tejfölhabbal

CHICKEN PAPRIKASH

egg dumplings with sour cream and cucumber salad

(1, 3, 7, 9) • 7 700 HUF



MALACCSÁSZÁR

dupla Lecsóval és tojásos galuskával

PORK BELLY

with Hungarian double "Lecsó" and egg dumplings

(1, 3, 7, 9) • 8 400 HUF



MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám-mag/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

CAPONATA CANNELLONI

ruccolával és pirított mandulával

CAPONATA CANNELLONI

with arugula and toasted almonds

(1, 5, 8, 9, 12; V) • 6 700 HUF 

+ CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN • 8 200 HUF

+ GARNÉLÁVAL / WITH TIGER PRAWNS (2) • 9 300 HUF



SUPREME CSIRKEMELL

szarvasgombás burgonyapürével, marinált céklával, glasszírozott sárgabarackkal, jus-vel

SUPREME CHICKEN

with truffle mashed potatoes, marinated beets, glazed apricot and jus

(7, 9, 10, 12) • 8 500 HUF



HÁTSZÍN "CARACAS"

karamellizált zellerrel, kandírozott meggyel és pekándióval

SIRLOIN STEAK "CARACAS"

with caramelized celery, candied cherries and pecans

(1, 5, 7, 8, 9, 10, 12) • 14 500 HUF

LAZAC FILÉ

cukorborsó velouté, grillezett édeskömény, kecskesajtos rétéssel

SALMON FILLET

sweet pea velouté, grilled fennel, goat cheese in phyllo

(1, 3, 4, 7, 9, 10, 12) • 13 500 HUF

CUKORBORSÓ VELOUTÉ

grillezett édeskömény, kecskesajtos rétéssel

SWEET PEA VELOUTÉ

grilled fennel, goat cheese in phyllo

(1, 3, 7, 9, 10, 12; V) • 8 500 HUF

SALÁTÁK / SALADS

CÉKLA SALÁTA

mandarinnal és kandírozott pekándióval

BEETROOT SALAD

with mandarins and candied pecans

(5, 8, 10, 12) • 4 700 HUF

+ KECSKESAJTTAL / WITH GOAT CHEESE (7) • 5 900 HUF



CÉZÁR SALÁTA / CAESAR SALAD

(1, 3, 4, 7, 10, 12) • 4 900 HUF

+ CSIRKÉVEL / WITH CHICKEN • 5 900 HUF

+ GARNÉLÁVAL / WITH TIGER PRAWN (2) • 6 900 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálát változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



APERITIVO TÁL
APERITIVO PLATE



HÁZI PARADICSOMMÁRTÁSBAN
SÜLT BURRATA
BURRATA BAKED IN
HOMEMADE TOMATO SAUCE



CALAMARI FRITTI
CALAMARI FRITTI



SZARVASGOMBÁS SÜLT
ZELLERKRÉMLEVES
ROASTED CELERY SOUP
WITH TRUFFLES



GULYÁSLEVES
GOULASH SOUP



CSIRKEPAPRIKÁS
CHICKEN PAPRIKASH



HÁTSZÍN "CARACAS"
SIRLOIN STEAK "CARACAS"



CAPONATA CANNELLONI
CAPONATA CANNELLONI



SUPREME CSIRKEMELL
SUPREME CHICKEN



LAZAC FILÉ
SALMON FILLET



CUKORBORSÓ VELOUTÉ
SWEET PEA VELOUTÉ



CÉKLA SALÁTA
BEETROOT SALAD



MYSTERY BURGER BLACK ANGUS
MYSTERY BURGER BLACK ANGUS



SKY BURGER
SKY BURGER



MYSTERY VEGA BURGER
MYSTERY VEGA BURGER



SKY CLUB SANDWICH
SKY CLUB SANDWICH



MAGVÁLOGATÁS
MIXED NUTS



ROZMARINGOS-ZSÁLYÁS-OLÍVÁS
FOCACCIA MÁRTOGATÓS
ROSEMARY-SAGE-OLIVE FOCACCIA
WITH DIPPING SAUCE



CHEF HAZAI SAJTVÁLOGATÁS
CHEF CHEESE SELECTION



MÁLNAS MELANGE SZELET
RASPBERRY MELANGE SLICE



FEHÉRCSOKOLÁDÉS
MASCARPONE MOUSSE
MASCARPONE MOUSSE
WITH WHITE CHOCOLATE



ECUADORI
CSOKOLÁDÉ CRÉMEUX
ECUADORIAN
CHOCOLATE CRÉMEUX

BURGEREK / BURGERS

MYSTERY BURGER BLACK ANGUS

Maasdamer, házi burger szósz, római saláta, paradicsom, csemegeuborka, coleslaw + hasábburgonyával

MYSTERY BURGER BLACK ANGUS

Maasdamer, homemade burger sauce, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, coleslaw + with French fries

(1, 3, 6, 7, 9, 10) • 6 300 HUF

+ ÉDESBURGONYÁVAL / WITH SWEET POTATOES • 7 700 HUF

SKY BURGER

Cheddar, fry szósz, római saláta, paradicsom, coleslaw, csemege uborka, + hasábburgonyával

SKY BURGER

Cheddar, fry sauce, romaine lettuce, tomato, coleslaw, pickled cucumber, + with French fries

(1, 3, 6, 7, 9, 10) • 6 500 HUF

+ ÉDESBURGONYÁVAL / WITH SWEET POTATOES • 7 900 HUF

MYSTERY VEGA BURGER

vöröslencse pogácsa, cheddar, római saláta, coleslaw, sült paradicsom relish, pirított fenyőmag, majonéz + hasábburgonyával

MYSTERY VEGA BURGER

Red lentil patty, cheddar, romaine lettuce, coleslaw, roasted tomato relish, roasted pine nuts, mayonnaise + with French fries

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) • 5 300 HUF

+ ÉDESBURGONYÁVAL / WITH SWEET POTATOES • 6 900 HUF

SKY CLUB SANDWICH

Házi curry-mangó chutney, roston csirkemell, jégsaláta, paradicsom, bacon + hasábburgonyával

SKY CLUB SANDWICH

Homemade curry-mango chutney, grilled chicken breast, iceberg lettuce, tomatoes, bacon + with French fries

(1, 3, 6, 7, 10, 12) • 6 200 HUF

+ ÉDESBURGONYÁVAL / WITH SWEET POTATOES • 7 600 HUF

GLUTÉNMENTES BUCIVAL / WITH GLUTEN FREE BURGER BUN

+ 1 400 HUF

HASÁBBURGONYA / FRENCH FRIES

2 200 HUF

ÉDESBURGONYA HASÁB / SWEET POTATO FRIES

2 600 HUF

SZÓSZOK / SAUCES

KETCHUP (9) • 450 HUF 

MAJONÉZ / MAYONNAISE (3, 10) • 450 HUF 

SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ / TRUFFLE MAYONNAISE (3, 10) • 950 HUF 

HÁZI CURRY-MANGÓ SZÓSZ / HOMEMADE CURRY-MANGO SAUCE (10, 12) • 950 HUF 

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

BAR SNACK

MAGVÁLOGATÁS / MIXED NUTS
(5, 8) • 2 600 HUF



FŰSZERES FÜSTÖLT MANDULA
SPICY SMOKED ALMOND
(5, 8) • 2 800 HUF



OLÍVA VÁLOGATÁS
Háromféle olíva, rozmaringos citromos marinádban
OLIVE SELECTION
3 types of olives in citrus marinade with rosemary
(12) • 2 800 HUF



ROZMARINGOS-ZSÁLYÁS-OLÍVÁS FOCACCIA MÁRTOGATÓS
házi paradicsomszósszal és parmezánszósszal
ROSEMARY-SAGE-OLIVE FOCACCIA WITH DIPPING SAUCE
with homemade tomato sauce and parmesan sauce
(1, 5, 7, 8, 9, 12) • 4 200 HUF

CHEF HAZAI SAJTVÁLOGATÁS
CHEF CHEESE SELECTION
(1, 5, 7, 8) • 6 100 HUF

DESSZERTEK / DESSERTS

FEHÉRCSOKOLÁDÉS MASCARPONE MOUSSE
narancslekvárral, hibiszkusszal és pisztácia ropogóssal
MASCARPONE MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE
orange marmalade and hibiscus with pistachio crisps
(1, 3, 5, 7, 8, 12) • 3 900 HUF

MÁLNÁS MELANGE SZELET
Shanky's whip-pel és pirított mogyoróval
RASPBERRY MELANGE SLICE
with Shanky's whip and toasted hazelnuts
(1, 3, 5, 7, 8, 12) • 3 900 HUF

ECUADORI CSOKOLÁDÉ CRÉMEUX
fodormentával és szederrel
ECUADORIAN CHOCOLATE CRÉMEUX
with spearmint and blackberries
(5, 8, 12) • 3 900 HUF



MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

JELMAGYARÁZAT



MAGYAROS / TRADITIONAL HUNGARIAN



LAKTÓZMENTES / LACTOSE FREE



GLUTÉNMENTES / GLUTEN FREE



VEGÁN / VEGAN



**ÖRÖMMEL KÖSZÖNTÜNK A SKY GARDEN ROOFTOP TERASZON,
KELLEMEK IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!**

**WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU AT THE SKY GARDEN ROOFTOP TERRACE,
WE WISH YOU A PLEASANT TIME!**

**SZÁLLODAIGAZGATÓ
GENERAL MANAGER:
HORVÁTH ANDRÁS**

**ÉTTERMI IGAZGATÓ
F&B DIRECTOR:
HADZSI JÓZSEF**

**KONYHAFŐNÖK
EXECUTIVE CHEF:
BERTA DÁVID**

**BÁRTENDEREINK
OUR BARTENDERS:
SZIN BIANKA, LEGÉNY PÉTER,
PASCA GEORGINA**



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE

SZEZONÁLIS NYITVATARTÁS
MINDEN NAP: 12:00 - 23:00*

SEASONAL OPENING HOURS
EVERY DAY: 12.00 AM - 11.00 PM*

KONYHÁNK MINDEN NAP
22:00 ÓRÁIG ÁLL RENDELKEZÉSRE*

OUR KITCHEN IS OPEN TILL
10.00 PM DAILY*

*UTOLSÓ ÉTEL RENDELÉSE 21:30 ÓRA ELŐTT LEHETSÉGES,
UTOLSÓ ITAL RENDELÉSÉRE 22:30-IG VAN LEHETŐSÉG.

*LAST MEAL ORDER BEFORE 9.30 PM,
LAST DRINK ORDER UNTIL 10.30 PM.